

GASTHAUS

# Zum Hannes

Seit über 60 Jahren wird die Gaststätte „Zum Hannes“ als Familienbetrieb mittlerweile in der 4. Generation geführt. Beste argentinische Rumpsteaks sowie frisch gezapftes Bitburger und Benediktiner Weizen vom Fass, dazu erlesene Liköre runden unser Angebot ab.

Speisekarte

GASTHAUS

# Zum Hannes

Herzlich Willkommen!

## Steaks

### Argentinische Rumpsteaks

Der Anfänger	ca. 200 g	20,50 €
Der Angeber	ca. 300 g	24,50 €
Der Halbstarke	ca. 400 g	28,50 €
Dat Mennche	ca. 500 g	35,50 €
Der Hammer	ca. 600 g	42,50 €
Der Big Boss	ca. 700 g	49,50 €
Der Unbestechliche	ca. 1000 g	69,00 €

Zu allen Steaks werden geschmorte Zwiebeln, Brot, Kräuterbutter und ein kleiner Beilagensalat<sup>§</sup> gereicht. Weitere Beilagen wählen Sie bitte selbst.

### Steaks vom deutschen Jungbullen

Filet Steak (leicht rare gebraten)	ca. 200 g	25,50 €
	ca. 300 g	35,50 €
	ca. 400 g	45,50 €

Rib-Eye Steak	ca. 300 g	23,50 €
	ca. 400 g	27,50 €
	ca. 500 g	31,50 €

### Lamm

Lammhüfte aus Neuseeland	ca. 180 g	17,50 €
	ca. 360 g	24,50 €
	ca. 540 g	29,50 €

### Auf Nachfrage:

Hochrippensteak	ca. 500 g	32,00 €
Tomahawk-Steak	ca. 1000 g	58,00 €

# Zum Hannes

Guten Appetit!

**Hannes-Teller** = 1 Rumpsteak (ca. 400 g) und 1 großes Schnitzel (ca. 200 g) 36,00 €

**Grill-Teller** = 1 Rumpsteak (ca. 200 g), 1 Filetsteak (ca. 200 g),  
1 Rib Eye Steak (ca. 200 g) und 1 großes Schnitzel (ca. 200 g) 54,00 €

## Schnitzel

Kleines Schnitzel ca. 100 g 9,50 €

Großes Schnitzel ca. 200 g 11,50 €

Zu allen Schnitzeln werden Brot  
und ein kleiner Beilagensalat<sup>3</sup> gereicht.  
Weitere Beilagen wählen Sie bitte selbst.

## Beilagen

Pommes Frites 3,00 €

Folienkartoffel mit Dip 3,00 €

Geschmorte Bohnen  
mit Speck und Zwiebeln 3,00 €

Bratkartoffeln  
mit Speck und Zwiebeln 3,50 €

## Salate

Gemischter Salatteller<sup>3</sup> 7,50 €

Gemischter Salatteller 16,50 €  
mit wahlweise Rinderfilet,  
Rumpsteak-Streifen oder Schnitzel

Ketchup oder Mayonaise 0,50 €

Hausgemachter Schmand-Dip 1,00 €

## Was Süßes zum Schluss

Kürbiskern-Parfait - Selbstgemachtes Kürbiskern-Eis mit Schokoladen-Sauce 3,50 €

### Zusatzstoffe

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe laut ZZuIV von September 2008. Im folgenden werden die zu deklarierenden Zusatzstoffe, die Art, Weise und Beispiele für Lebensmittel, die bestimmte Zusatzstoffe enthalten könnten, aufgelistet. 1) Farbstoffe E 100-E 180, 2) Coffein, 3) Süßungsmittel, 4) Antioxidationsmittel E 310-E 321, 5) Phenylalaninquelle.

## Allgemeine Informationen zu unserem Fleisch

### Argentinische Steaks

Weltweit sind Gourmets vom Fleisch südamerikanischer Rinder begeistert, denn Rindfleisch aus Argentinien ist einzigartig im Aroma und Geschmack. Die Rinderrasse „Black Angus“ bildet die Grundlage für den Weltruf dieses Fleisches. Sie ernähren sich fast ausschließlich vom Gras der weiten Weidelandschaften in den Ausläufern der Anden. Zusätzlich erhalten die Rinder in den letzten Monaten eine spezielle Futtermischung aus Mais, Getreide, Heu und Luzerne.

### Über das Fleisch auf Ihrem Teller

Wir beziehen unser Fleisch unmittelbar von drei sehr renommierten Großhändlern. Diese Auswahl ist wichtig, da nur Ware, die von mir persönlich gesichtet, betastet und anschließend für gut befunden wurde, in unser Kühllager gelangt. Hier reift das Fleisch zwischen 28 und 35 Tagen bei einem konstanten Vakuumklima von 2°C. Erst wenn Farbe, Struktur und Haptik (das „Fühlbare“) den optimalen Reifegrad belegen, wird das Fleisch als verzehrfähig deklariert. Dafür stehe ich mit meinem Namen. Nach dem Entfernen eventuell vorhandener Sehnen und des Fettdeckels werden von dem nun auf Zimmertemperatur befindlichen Fleisch Stücke geschnitten. Da wir Ihnen stets mindestens die von Ihnen gewünschte Grammzahl servieren, benötige ich ca. 110% Schnitt beim Rohfleisch. Der letzte Schritt, das Grillen und Würzen des Fleisches ist vor allem Erfahrungssache. Sollte aber mal ein Stück nicht so gegart sein, wie Sie es wünschten, einfach melden.

Ihr

Thomas Born

GASTHAUS

Zum  Hannes